

TAGESEMPFEHLUNG

Austern "fin de claire" Himbeervinaigrette / Austernbrot / Zitrone (a, g, n) stück 3,40

Kürbiscremesuppe Schwarzbrotcroûtons / Steirisches Kernöl / Kürbiskerne (a, g) 8

Feldsalat mit Speck und Croûtons* (a, c, j, g) 9

Feldsalat mit gebratener Riesengarnele (c, g, j) 16

Gebratene Jakobsmuschel * Toskanisches Linsenragout (g, n) 18

Hausgemachtes Ravioli von der Gans mit ihrer Velouté (a, g, c) 9

Wildfang Steinbutt nach Grenobler Art * 34

Juliennes-Gemüse / Salzkartoffeln (d, g, i)

In Burgunder geschmorte Rinderblattschulter 26

Zwiebelmarmelade / Geschmorter Sellerie / Knöpfle (a, c, g, i)

Rosa gebratener Rehrücken 33

Preiselbeerjus / Gebratene Pilze / Knöpfle / Bacon (a, i)

Portion Gänsebraten 32

Rotkraut / Kartoffelkloß / Apfel mit Preiselbeeren / glasierte Maronen (a, c, g)

Toskanisches Beluga-Linsenragout mit Kartoffeln * 17

Ganze Gänse gibt es auf Vorbestellung für 6 Personen am Tisch tranchiert.

VORSPEISEN

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle (a,c,g)	7
Pikantes Rindertatar * (a,c,g,j,d,g,6)	18
Trüffelperlen / Essiggurkenconfit / Schwarzbrot	
" Caesar Salad "	12
Parmesancroûtons / pochirtes Ei / Sardelle / Bacon (a,c,g)	
Bunter Salat	7
Kerne / Kresse / Hausdressing (c,j)	
Duett von der Gänsestopfleber	23
Gebraten / Terrine / Gewürztraminergelee / Apfel / Brioche (a,c,g,h,9)	
Würzige Fischsuppe von Edelfischen	14
Koriander / Aioli / Weissbrot (a,g,i,j)	
Badisches Schneckenragout	13
Weißbrot (a,c,g,h)	

Jeden Samstag und Sonntag, frisch aus dem Sud

Gesottener Tafelspitz *	19
Bouillonkartoffeln / Meerrettichsoße / Preiselbeeren / geschabter Meerrettich (a, g, i)	

* diese Gerichte werden auch als kleine Portion serviert.

HAUPTSPEISEN (Beilage nach Wahl)

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / kaltgerührte Preiselbeeren / Zitrone (a,c,g)	17
--	----

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Steinchampignons (a,g)	18
Rinderfilet vom Grill (Färse) 200g / Kräuterbutter (g)	29
Rib-Eye vom Grill (Färse) 300g / Kräuterbutter (g)	27
Kalbskotelett vom Grill 250g / Kalbsjus (a,g)	25
Lebend frische Schwarzwaldforelle „Müllerinart“	15
oder Schwarzwaldforelle „Blau“ (a,g)	

Beilagen: Rösti / Bratkartoffeln / Salzkartoffeln / Pommes frites / Knöpfe	4
Rotkraut / Juliennes-Gemüse / Tomatensalat (a, c, g, i, j)	

DESSERTS

Frisch gebackene Apfeltarte (20min) Vanilleeis (a,c,g)	11
Lebkuchentiramisu (a,h,c)	7
Bayrisch Creme Zwetschgenröster / Mandelhippe(c,g)	8
Coupe Dänemark Vanilleeis / Callebaut Schokoladensoße / Sahne (a,c,g,h)	8
Dreierlei Käse / Feigensenf / Dörrfrüchtebrot / Trauben / Nüsse (a,g,h,j)	14

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, verlangen Sie bitte die Liste der kennzeichnungspflichtigen Allergenen oder lassen Sie sich durch unser Fachpersonal beraten